

КНИГА РЕЦЕПТОВ

WWW.SUPRA.RU



100%
Качество



Для
ХЛЕБОПЕЧЕК



от SUPRA

Домашний хлеб без дрожжей

8 порций ○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

➔ Для закваски:

150 г ржаной муки

1 ст. л. йогурта

➔ Для теста:

450 г пшеничной муки

1 ч. л. соли

100 мл молока

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить закваску.

Смешать половину ржаной муки с 75 мл воды и йогуртом. Накрывать и оставить в теплом месте на 24 часа. Перемешать и оставить еще на 24 часа. Добавить оставшуюся ржаную муку и 75 мл воды. Перемешать и оставить еще на 24 часа.

2 Добавить в закваску 100 мл воды и 2 ст. л. пшеничной муки.

Оставить при комнатной температуре на ночь. Утром выложить приготовленную смесь в форму для выпечки, добавить оставшуюся просеянную муку, соль и теплое молоко.

3 Поставить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть крышкой и включить хлебопечь. Установить программу «Обычный хлеб».



Хлеб из трех злаков

10 порций ○○○○○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

➔ Для опары:

100 мл яблочного сока
2 ч. л. меда
30 г свежих дрожжей
200 г пшеничной муки

➔ Для теста:

200 г пшеничной муки
200 г муки грубого помола
2,5 ч. л. соли
4 ст. л. теплой воды
100 мл яблочного сока
85 г пшеничной крупы
85 г розовой чечевицы
85 г риса
1 ст. л. листиков свежего тимьяна
растительное масло



➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Подготовить зерна. Чечевицу и рис положить в сотейник, влить 200 мл воды и довести до кипения. Сразу же снять с огня, накрыть и оставить на 1,5 часа.
- 2** Сделать опару. Разогреть 100 мл яблочного сока со 100 мл воды и медом. Перелить получившуюся смесь в форму для выпечки хлебопечи. Добавить дрожжи, перемешать венчиком до их полного растворения. Добавить 200 г муки, оставить на 1 час.
- 3** Влить в опару воду, оставшийся яблочный сок и 4 ст. л. растительного масла. Добавить распаренный рис и чечевицу, оба вида муки, пшеничную крупу, соль и листики тимьяна. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть, включить хлебопечь и установить программу «Цельнозерновой хлеб».

Хлеб с курагой и орехами

10 порций ○○○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

400 г пшеничной муки
50 г овсяных хлопьев
0,5 ч. л. соли
1 ч. л. соды
50 г кураги
50 г грецких орехов
250 мл кефира
175 мл молока

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курагу вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Орехи порубить ножом в крупную крошку.

2 Муку просеять с солью и содой в форму для выпечки хлебопечи. Добавить овсяные хлопья, курагу и орехи. Влить кефир и молоко.

3 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть, включить хлебопечь и установить программу «Быстрый хлеб».



Хлеб с ветчиной и сыром

10 порций ○○○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

220 г муки
5 г сухих дрожжей
4 яйца
100 мл белого сухого вина
100 мл растительного масла
250 г ветчины
200 г швейцарского сыра
соль, черный молотый перец

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Ветчину нарезать тонкой соломкой, сыр натереть на крупной терке. В форму для выпечки хлебопечи просеять муку, добавить дрожжи, немного соли и перца. Вбить яйца и влить вино и растительное масло. Добавить ветчину и сыр.
- 2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Быстрый хлеб».



Дрожжевое тесто на опаре

800 г 

➤ ЧТО НУЖНО:

500 г муки
1 ст. л. сухих дрожжей
щепотка соли
1 стакан молока
2 яйца
1 ст. л. сахара
5 ст. л. растительного масла

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Приготовить опару. Смешать в форме для выпечки хлебопечи 0,5 стакана молока, 0,5 ст. л. сахара, 0,5 стакана муки и жрожжи. Оставить на 1 час.
- 2** Оставшееся молоко слегка подогреть и смешать с солью и растительным маслом. Влить в опару. Добавить яйца, оставшийся сахар и оставшуюся муку.
- 3** Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».



Тесто для пиццы

400 г 

➤ ЧТО НУЖНО:

1 стакан муки
0,25 ч. л. соли
1 ч. л. сухих дрожжей
0,3 стакана теплой воды
0,25 стакана теплого молока
1 ст. л. оливкового масла

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Молоко и воду влить в форму для выпечки хлебопечи. Добавить просеянную муку, соль, дрожжи и масло.
- 2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».



Пирожки с курицей и грибами

10 порций ○○○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

➔ Для теста:

400 г муки
100 г сливочного масла
3 желтка
0,5 стакана молока
7 г сухих дрожжей
1 яйцо
1 ст. л. сахара

➔ Для начинки:

600 г куриного фарша
100 г свежих шампиньонов
1 луковица
1 ст. л. нарезанной петрушки
2 ст. л. растительного масла
соль, перец



➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Всыпать в форму для выпечки хлебопечи половину просеянной муки, соль и дрожжи. Влить 0.5 стакана теплой воды, перемешать и оставить на 1 час.

2 Вбить желтки, добавить сахар, теплое молоко, размягченное сливочное масло и оставшуюся просеянную муку. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».

3 Приготовить начинку. Лук очистить и измельчить, грибы вымыть и мелко нарезать. Разогреть в сотейнике растительное масло, обжарить лук и грибы, 7 мин. Добавить фарш и готовить, помешивая и разминая комки, 8 мин. Посолить, поперчить по вкусу. Снять с огня, добавить петрушку и перемешать. Дать остыть.

4 Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Стаканом вырезать из него кружки. Положить на каждый кружок по 1 – 1,5 ст. л. начинки, защипить края.

5 Выложить пирожки на присыпанный мукой противень на расстоянии 4 см друг от друга. Смазать слегка взбитым яйцом. Оставить на 15 мин. Затем поместить в разогретую до 180°C духовку на 20 мин.

Беляши

8 порций ○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

➔ Для теста:

2,5 стакана муки
180 мл теплого молока
7 г сухих дрожжей
1 ч. л. сахара
1 ст. л. растительного масла

➔ Для начинки:

250 г фарша из свинины и говядины
1 большая луковица
соль, перец
растительное масло для обжаривания

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В форме для выпечки хлебопечи смешать молоко, сахар, дрожжи, растительное масло и соль. Всыпать просеянную муку. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».

2 Лук очистить, измельчить и тщательно перемешать с фаршем. Приправить солью и перцем.

3 Вылепить из теста лепешки диаметром 10 см. Разложить на них по 1 ст. л. фарша. Подтянуть края к центру, оставив в середине небольшое отверстие. Обжаривать беляши в разогретом масле по 7 мин. с каждой стороны.



Кекс с какао

10 порций ○○○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

500 г муки
250 г сливочного масла
1 стакан сахара
100 мл молока
4 яйца
2 ч. л. ванильного сахара
2 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. порошка какао

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить сливочное масло с обычным и ванильным сахаром. Выложить массу в форму для выпечки хлебопечи, добавить яйца, просеянную муку, какао, разрыхлитель и молоко.

2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Быстрый хлеб».



Кекс с кабачком

10 порций ○○○○○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

1 небольшой кабачок (400 г)
1,5 стакана муки
щепотка соли
0,8 стакана сахарной пудры
180 г сливочного масла
200 мл йогурта
1 яйцо
2 ст. л. кокосовой стружки
1 ч. л. ванильного сахара
1 ч. л. разрыхлителя
сок 2 лимонов и 1 апельсина

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кабачок очистить, разрезать пополам и удалить семечки. Одну треть кабачка отложить в сторону, оставшуюся мякоть натереть на крупной терке, слегка присыпать солью и оставить на 20 мин.

2 Сливочное масло растопить, влить в форму для выпечки хлебопечи. Добавить йогурт, яйцо, 0,5 стакана сахарной пудры, ванильный сахар и кокосовую стружку. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку.

3 Натертый кабачок отжать и добавить в форму. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Быстрый хлеб».

4 Отложенную часть кабачка нарезать маленькими кубиками. Растворить в 450 мл воды оставшуюся сахарную пудру, добавить сок лимонов и апельсина. Довести до кипения и варить на среднем огне, помешивая 20 мин. Добавить нарезанный кабачок, уменьшить огонь до минимума и готовить 10 мин.

5 Готовый кекс выложить на поднос, проколоть в нескольких местах деревянной палочкой и полить сиропом. Дать постоять 20 мин.



Стамбульский кекс

10 порций ○○○○○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

1 стакан муки
0,5 ч. л. разрыхлителя
1 стакан сахара
150 г сливочного масла
3 яйца
1 стакан очищенных грецких орехов
0,5 стакана изюма
1 ч. л. молотой корицы
сахарная пудра и смесь орехов для украшения

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Изюм замочить в теплой воде на 15 мин., затем отбросить на дуршлаг. Грецкие орехи порубить ножом в среднюю крошку.

2 Положить в форму для выпечки хлебопечки размягченное сливочное масло, яйца, просеянную с разрыхлителем муку, изюм, орехи и корицу. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть и установить программу «Быстрый хлеб».

3 Готовый кекс посыпать сахарной пудрой и украсить смесью орехов.



Луковый кекс с пахтой

10 порций ○○○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

➔ Для верхнего слоя:

40 г муки
20 г сливочного масла
1 ч. л. соли

➔ Для нижнего слоя:

1,5 стакана блинной муки
0,75 стакана пшеничной муки
125 мл растительного масла
1 луковица
100 г тертого сыра чеддер
1 ст. л. нарезанного зеленого лука
1 яйцо
1,2 стакана молока
1 ст. л. уксуса 9 %

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для верхнего слоя смешать в миске муку, сливочное масло и воду. Плотно прижать руками ко дну, накрыть и поставить в морозильную камеру на 30 мин.

2 Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в 1 ст. л. разогретого растительного масла, 6 мин. Снять с огня и дать остыть.

3 Приготовить пахту. В молоко влить уксус и оставить на 20 мин.

4 В форме для выпечки хлебопечи смешать блинную муку с простой. Добавить половину жареного лука, половину тертого сыра, зеленый лук, яйца, пахту и растительное масло. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Быстрый хлеб».

5 Натереть на терке замороженное тесто и быстро перемешать с оставшимся луком и сыром. Выложить на готовый кекс и вернуть в хлебопечку, установив программу «Выпечка».



Лимонный кекс

10 порций ○○○○○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

1 стакан блинной муки
125 г размягченного сливочного масла
225 г сахарной пудры
2 яйца
1 лимон
2 ст. л. лимонного йогурта
щепотка соли

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С лимона срезать 2-3 кусочка кожуры, оставшуюся цедру натереть на мелкой терке. Из мякоти выжать сок.

2 В форму для выпечки хлебопечки просеять муку с солью. Добавить яйца, тертую цедру и сок лимона, сливочное масло, 125 г сахарной пудры и 1 ст. л. йогурта. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Быстрый хлеб».

3 Лимонную кожуру залить 400 мл горячей воды, добавить оставшуюся сахарную пудру и готовить на маленьком огне, пока соус не уварится на треть. Дать остыть, удалить кожуру. Добавить оставшийся йогурт. Пропитать соусом готовый кекс.



Мармелад из малины и красной смородины

➤ ЧТО НУЖНО:

500 г малины
500 г красной смородины
900 г сахара
лимонная кислота на кончике ножа

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Малину и смородину перебрать, промыть, положить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она только покрывала ягоды. Отварить до мягкости, 15 мин., затем протереть через сито.
- 2** Положить ягодное пюре в формы для выпечки хлебопечи, добавить сахар и лимонную кислоту. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).
- 3** Разлить мармелад в плоские формы слоем 2,5 см и оставить на ночь при комнатной температуре. Разрезать на кубики и обвалять в сахаре.



Фруктовая пастила

➤ ЧТО НУЖНО:

1 кг смеси свежих ягод
900 г сахара
лимонная кислота на кончике ножа

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды перебрать и отварить в небольшом количестве воды до мягкости. Протереть через сито.

2 Ягодное пюре в формы для выпечки хлебопечи, добавить сахар и лимонную кислоту. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

3 Противень застелить пергаментом. Выложить мармелад ровным слоем и поставить в разогретую до 70°C духовку на 24 часа. Дать остыть, затем нарезать прямоугольниками или лентами.



Абрикосовый джем

➤ ЧТО НУЖНО:

1 кг абрикосов
900 г сахара
лимонная кислота на кончике ножа

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Абрикосы вымыть, мелко нарезать и поместить вместе с сахаром и лимонной кислотой в форму для выпечки хлебопечи.
- 2** Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).
- 3** Горячий джем разлить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение.



Мармелад из яблок, груш и персиков

➤ ЧТО НУЖНО:

500 г яблок
500 г груш
500 г персиков
500 г черной смородины
1,5 кг сахара

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Фрукты вымыть и очень мелко нарезать, удалив сердцевину. Поместить фрукты и черную смородину вместе с сахаром в форму для выпечки хлебопечи.
- 2** Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).
- 3** Горячий мармелад разложить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение.



Ароматный фруктовый джем

➤ ЧТО НУЖНО:

500 г черных слив
3 больших груши
2 больших персика
1 кг сахара
сок 1 лимона
2 см свежего корня имбиря
1 ч. л. семян кориандра
20 г желатина

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фрукты вымыть, очистить от кожицы и очень мелко нарезать, удалив сердцевину и косточки. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Семена кориандра растолочь в ступке.

2 Поместить фрукты в форму для выпечки хлебопечи. Добавить сахар, имбирь, сок лимона, кориандр, желатин и 1 стакан воды.

3 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

4 Горячий джем разложить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение в прохладное место.



Яблочный джем по английскому рецепту

➤ ЧТО НУЖНО:

1,5 кг яблок
500 г изюма
1 ч. л. тертого свежего корня имбиря
1 ч. л. молотой корицы
700 г сахара
100 г цукатов
сок 1 лимона
2 ст. л. сухого хереса

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки очистить от кожицы и очень мелко нарезать, удалив сердцевину. Поместить фрукты в форму для выпечки хлебопечи. Добавить изюм, цукаты, сахар, имбирь, сок лимона, кориандр и 500 мл воды.

2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

3 В горячий джем влить херес, перемешать и сразу разложить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение в прохладное место. Джем будет готов через 2 недели.



Джем из апельсиновой цедры

➤ ЧТО НУЖНО:

2 кг апельсинов
600 г сахара
2 ч. л. молотой корицы

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Апельсины вымыть. С помощью овощечистки снять с них цедру, из мякоти отжать сок. Цедру нарезать очень тонкой соломкой.

2 Положить цедру в форму для выпечки хлебопечи. Влить апельсиновый сок и 500 мл воды, добавить сахар и корицу. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

3 Разлить джем по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение в прохладное место.





WWW.SUPRA.RU

Горячая линия: 8 800 100 333 1 (звонок по России бесплатный)